

Afin de vous offrir la meilleure qualité gustative,
notre carte évolue selon la saisonnalité des produits.

MENU BRASSERIE 25€

UNIQUEMENT LE MIDI
sauf samedi, dimanche et jours fériés
Recettes mentionnées avec un *

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Boisson comprise : 50cl eau minérale ou verre de vin
15cl AOC Reuilly rouge **ou** AOC Silvaner «Lorentz»

ENTRÉES

- | | |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| * Le temps passe, les œufs "mayonnaise" | 7€ |
| Céviche de daurade royale au citron vert | 14€ |
| * Pleurotes à la bordelaise, œuf mollet et crème de lard | 8€ |
| 6 escargots de Bourgogne | 12€ |
| Fraîcheur de figes, ricotta et tomates anciennes | 12€ |

PLATS

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| L'entrecôte "Argentine", béarnaise (250grs) | 27€ |
| Le Poke Bowl | 24€ |
| (céviche de daurade, riz vénéré coriandre, pleurotes, figes, radis multicolores, courgettes et pickles) | |
| * Filet de daurade royale, vierge de tomates anciennes, riz sauté à la coriandre | 22€ |
| * Pressé d'épaule d'agneau cuit sur l'os | 22€ |
| Le Burger du Théâtre | 24€ |
| (pressé d'agneau, cantal, ketchup maison, compotée d'oignons et chips de lard) | |
| Foie de veau au vinaigre de framboises, purée maison | 26€ |

GOURMANDISES

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| * Assiette de Cantal "AOP" | 7€ |
| * Panacotta vanille, coulis de fruits rouges | 7€ |
| Les profiteroles, pot de sauce chocolat "Valrhona" | 10€ |
| Tropézienne "tout vanille" | 10€ |
| Le café gourmand | 11€ |
| (cookie maison, chou crème fouettée, nage de figes, crémeux chocolat Opalys, fraîcheur citron vert et framboise) | |
| Fraîcheur de citron vert aux framboises, ultra crémeux Opalys | 10€ |
| Nage de figes, craquant cacao | 9€ |
| * Coupe glacée (3 boules) | 7€ |

MENU COMME LES GRANDS

(jusqu'à 12 ans) - Boisson comprise

10€

Entrecôte "Argentine" (190grs)
frites maison
OU
Filet de daurade royale,
purée maison

Panacotta vanille,
coulis de fruits rouges
OU
Coupe glacée (2 boules)

APÉRITIFS

Kir (11 cl).....	6€
Kir royal (10 cl)	11€
Américano "maison" (12 cl)	10€
Martini, Suze, Campari,	
Porto rouge ou blanc (5 cl)	6€
Pastis, Ricard (2 cl)	5€

Whiskies (4 cl)	9€
J&B - Jameson	
Whiskies 12 ans d'âge (4 cl)	10€
Glenfiddich - Lagavulin - Glenlivet - Jack Daniel's	
Cocktail du moment (12cl)	10€

CHAMPAGNE

	Coupe 10cl	75cl :
Philipponnat "Royal Réserve Brut"	11€	62€

VINS DE PROPRIETAIRE

	Verre 15cl	75cl :
--	---------------	--------

BLANCS

AOC Riesling Cuvée du Cent Cinquantenaire "G. Lorentz"		27€
AOC Sancerre "Gérard et Hubert Thiroit"	8€	38€
AOP Mâcon-Vinzelles "Les Morandes"	8€	38€
AOC Rully "La Perche"		45€
AOC Châteauneuf du Pape "Château La Nerthe"		50€

ROSÉ

AOC Bandol "Terrebrune"	9€	40€
-------------------------------	----	-----

ROUGES

AOC Côtes du Rhône Villages VISAN "Truffières"	6€	29€
AOC Reuilly "Domaine Aujard"	7€	32€
AOP Corbières Blondus Ricardus "Vin Pierre Richard"	8€	39€
AOP Bordeaux "Château Compassant"		30€
AOP Saint-Emilion Grand Cru "Château La Grezolle"	9€	45€
AOC Châteauneuf du Pape Château La Nerthe "Granière"	9€	48€
AOC Pessac - Léognan "Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion" (second vin)	9€	48€
AOC Givry "Domaine du Cellier aux moines"		55€

LES CARAFES 50 cl

AOC Côtes du Rhône Villages VISAN	16€
AOC Sylvaner "Lorentz"	16€

Les millésimes ne sont pas indiqués pour tous nos vins et sont susceptibles d'être modifiés. Pour plus d'informations, demandez à votre Maître d'Hôtel.

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel (50cl)	4€		
Perrier fines bulles (50cl)	4€		
Vittel (1L)	6€		
Chateldon (75cl)	8€		
Orangina (25cl)	4€		
Coca-Cola, zero (33cl)	4€		
Tonic (25cl)	4€		
Perrier (33cl)	4€		
Jus ⁽¹⁾ de fruits Pampryl (25cl)	4€		
		BIÈRES	
		Kronenbourg	
		1664 (pression 33cl)	5€
		1664 (pression 50cl)	8€
		Grimbergen (bouteille 33cl)	6€
		⁽¹⁾ À base de concentré : Orange	
		Pur Jus : Tomate	
		Nectar : Abricot	

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3€
Thé	4€
Vert à la menthe - Grand Earl Grey	
Infusion	4€
Irish coffee au Jameson	12€

EAUX DE VIE 4 cl

Get 27 - Cointreau - Grand-Marnier	8€
Mandarine impériale	8€
Cognac VSOP "Rémy Martin"	9€
Gin - Vodka - Rhum	8€
Armagnac - Calvados - Vieille Prune	8€
Alcools Blancs	10€
Poire, Framboise, Mirabelle	